COMPETENCE 970 E

AEG

Omstilleligt elektrisk komfur til indbygning

Den omkopplingsbara elektriska inbyggnadsspisen

Brugsvejledning

Bruksanvisning

AUS
ERFAHRUNG
GUT

Goddag

Får jag lov att presentera mig: Jag är din nya spis.
Med mig kommer all matlagning och bakning att bli roligare framöver. Inte bara på grund av att mitt fördelaktiga utseende, utan även tack vare mina „inre egenskaper". Jag är energisnål, lätt att sköta och hålla ren. När du har läst igenom bruksanvisningen ordentligt innan du använder mig första gången, kommer du säkert att ha stor glädje av mig när du lagar mat, bakar, steker och grillar.

Tryckt på miljövänligt papper –
Den som tänker ekologiskt, handlar också ekologiskt...

GUTEK 11/89 S

Innehåll

Säkerhetsanvisningar
- För installatören 66
- För användaren 66-70

Beskrivning av spisen
- Utrustning 71

Användning
- Rengöring av ugnen före användningen 72/73
- Inkoppling av det elektroniska uret 74/75
- Förrengöring av ugnen 76

Kokplattor
- Plattskydd 76
- Utrustning 77-80
- Allmänt 81
- Kokplattornas användning 82/83
- Induktionsplattornas användning 82/83

Variabel ugn
- Allmänt 84
- Ångutsläpp 84
- Värmesätt 85/86
- Elektroniskt ur för ugnen 87-90
- Påsättning/avstängning av ugnen 91
- Ugnsdelare för alla värmesätten 92/93
- Stekning, grillning med infravärme och med köttermometer 94-96
- Bakning 97-99
- Bakning med mikrovåg 97-99
- Stekning och fräsning 100/101
- Stekning och fräsning med mikrovåg 100/101
- Ytgrillning 102
- Specialberedning med varmluft
  - Tillagning av hela måltider 103
  - Konservering 104
- **Mikrovåg**
  - Mikrovågstips 104/105
  - Porslin för mikrovågsugn 106-108
  - Påsättning/avstängning av mikrovåg sep. 108/109
  - Upptining 110/111
  - Uppvärmning 112
  - Färdiglagning 112

Rengöring och skötsel
- Kokplatta 113-115
- Ugn 116-120

Extra tillbehör 121

Vad gör man, när... 122/123

Service 124

Säkerhetsanvisningar

För installatören

Enligt säkerhetsbestämmelserna är tillverkaren skyldig att informera om följande:
Läs i min bifogade monteringsanvisning om hur jag skall byggas in i köksinredningen.

För användaren

Om mikrovågor
Vad är mikrovågor?
Mikrovågor är elmagnetiska vågor inom ett bestämt frekvensområde som dagsljus eller radiovågor, men med den skillnaden att våglängderna är olika. Radiovågor sänds ut i atmosfären och kan tillryggalägga långa sträckor. När de når en radiomottagare, omvandlas energin till ljud. Mikrovågor däremot sänds endast ut i din ugn.
När de når fram till maten omvandlas energin till värme. Mikrovågorna är omväxlande positiva och negativa och påverkar vattenmolekylerna i maten som en magnet. Den mycket snabba polaritetsändringen av mikrovågorna gör att molekylerna vibrerar så att friktion uppstår och maten värms upp. På så sätt lagas maten.

Gyllene regler om hur du på rätt och säkert sätt använder din mikrovågsugn:

1. Sätt inte på ugnen förrän du har ställt in maten i ugnen.
2. Håll alltid ugnen ren, särskilt kring ugnsluckans tätningar och deras ytor.
3. **Undvik åverkan på:**
   - **ugnsluckan**
   - **gångjärnen till luckan**
   - **dörrtätningarna och deras ytor**
   - **ugnsluckans ram**
     (kläm t.ex. inte fast föremål mellan lucka och ram)

   Rengör tätningarna till ugnsluckan och deras ytor (även luckans ram) med ett milt rengöringsmedel och varmt vatten.
   OBS!
   Är luckans tätningar och deras ytor skadade får ugnen inte användas förrän AEG:s kundtjänst eller en AEG elektriker har reparerat den.
4. **Använd endast lämpligt porslin.**
   Läs mer om detta på sidan 106.
5. **Placera alltid en tesked i kärlet för att undvika att kokningen dämpas (överkokning, risk för skållning) när du värmer upp vätskor.**
   När kokningsförloppet fördröjs uppnås kokningstemperaturen utan att det bildas ångblåsor.
   Det räcker att kärlet utsätts för lite skakning för att vätskan plötsligt skall börja koka över häftigt eller stänka. Risk för brännskador!
6. **Stick hål med en gaffel i livsmedel med „hud" eller „skal" såsom potatis, tomater, korv och liknande, så att ångan försvinner och livsmedlen inte spricker.**

SH1 2/89 S – SI63-6 6/91 S

7. **Försäkra dig om att temperaturen har uppnått minst 70 °C vid färdiglagning/uppvärmning.**
   Observera uppgifterna (tid/effekt) i matlagningstabellerna.
8. **Värm alltid upp barnmat i konserveringsglas eller på flaskor utan lock eller kapsyl och rör om eller skaka ordentligt efter uppvärmningen, så att värmen fördelas jämt. Kontrollera temperaturen innan du använder barnmaten.**
9. **Tänk på att porslinet blir varmt vid höga temperaturer och lång tillagningstid. Använd därför grytvantar eller grytlappar.**
10. **Gå inte ifrån spisen när du lagar mat i engångskärl av plast, papper eller andra brännbara material. Håll luckan stängd och stäng av spisen eller bryt strömmen om det bildas rök.**
11. **Mikrovågsugnen får inte användas**
    - **för äggkokning av ägg med skal** (äggen spricker!) **och snäckor.**
    - **för uppvärmning av stora mängder matolja** (fondue, frittering) och **högprocentiga alkoholhaltiga drycker** (risk för självantändning!)
    - **för uppvärmning av tillslutna konserver, flaskor o.dyl.**
    - **för att torka djur, textilier och papper**
    - **om ingen mat står i ugnen.**
    - **för servisgods (porslin, keramik, lera etc.) med hålrum som kan fyllas med vatten och bilda ångtryck i mikrovågsugn. Läs alltid först igenom informationen från tillverkaren!**
12. **Använd alltid ugnen enligt tillverkarens anvisningar** och uppgifterna i tabellerna. Låt inte maten stå för länge i ugnen med för hög temperatur (särskilt maträtter med hög sockerhalt). Livsmedel torkar lätt ut på vissa ställen och kan självantändas.

Observera:
När du använder ugnen som mikrovågsugn bör du använda kombigallret och lämpligt porslin som formar av eldfast glas eller t.ex. porslin ur vårt sortiment.

AEG:s elapparater uppfyller gällande säkerhetsföreskrifter. Använd aldrig mikrovågsugnen om den inte fungerar felfritt. Reparationer, särskilt på strömförande delar, får för spisens säkerhet endast utföras av tillverkarens egna elektriker. Vänd dig därför direkt till din fackhandelsbutik eller till vår kundtjänst när det är fel på spisen. Icke fackmässigt utförda reparationer kan innebära väsentliga risker för användaren (undantag, se ugnsbelysning).

- **Min uppvärmbara mellanbotten får endast användas komplett (underdel med värmeslinga och överdel) i min ugn.**
- När du kokar och steker med min hjälp blir kokplattorna eller ugnsluckan varma. Se därför till att barn inte kommer i närheten av mig.

För användaren

- **Det gäller särskilt när du grillar eller rengör ugnen pyrolytiskt (i förekommande fall).**
- Fett och olja som överhettats antänds snabbt. När du lagar mat med fett eller olja (t.ex. pommes frites) med min hjälp är det bäst om du hela tiden stannar i min närhet.
- Använd mig inte för att värma upp rummet.
- Var försiktig vid anslutning av elektriska apparater i närheten av spisen. Se till att sladdarna inte hamnar på varm platta eller där det är varmt eller fastnar i ugnsluckan när den är varm.
- För att undvika skador på min glaskeramikyta får den inte användas som avställningsyta.
- **Ställ inga varma kärl på kanten runt plattan – det kan orsaka skador.**
- Täck inte över hällen skyddsfolie, eftersom **skador kan uppstå.**
- Den rödglödande värme från plattorna kan lysa utanför den markerade zonen beroende från vilken vinkeln man ser det ifrån.
- Spishällens glaskeramikyta **(om sådan finnes)** är mycket robust, men inte oförstörbar. Särskilt spetsiga och hårda föremål som hamnar på ytan kan skada den.
  Koppla bort mig från elnätet med hjälp av utrustningen i installationen om sprickor, stötar och repor uppstår.
  Men innan du gör det, måste du först ställa mina 4 vred på 0.
- Täck inte bakplåten med aluminiumfolie och ställ inga stekpannor, kastruller etc. på plåten. Ugnsemaljen kan nämligen skadas av den värme som uppstår.
- Fruktsafter som droppar från plåten bildar fläckar som inte går att ta bort.
- Jag uppfyller avstörningskraven EN 55014 (tidigare EG-riktlinje 87/308 samt normen om nätåterverkan EN 60555.

Observera: Lägg aldrig lock till grytor eller stekpannor på induktionsplattan när den är på (risk för brännskador!).
Elmagnetiska fält kan påverka elektroniska brytkretsar.
Elmagnetiska fält kan inverka störande på bärbara radiomottagare.

Lägg aldrig ifrån dig smycken, klockor etc. på min glaskeramikyta. Dessa kan bli varma eller förstöras när hällen blir varm.
Värm aldrig upp oöppnade konserveringsburkar.
Lägga aldrig metallföremål på min induktionsyta. Dessa kan eventuellt bli varma när hällen används (risk för brännskador!).
Av vetenskapliga undersökningar framgår att patienter med implanterade pacemaker inte kan utsättas för skador eller påverkan från induktionsplattor från AEG.

SIB6-2 1/92 S – SIB7-4 7/91 S

Kokkärl för induktionsplattor:

- Använd endast kokkärl av stålemalj, även grytor och stekpannor av gjutjärn kan användas.
- I viss utsträckning kan man också använda kastruller av kromnickelstål med ferromagnetisk andel som av tillverkaren beteckna som lämpliga för induktionsplattor.
  Kokkärl av aluminium, koppar, mässing eller rost fritt stål får absolut inte användas.
- Om du låter kastrullerna koka för länga utan mat i kan de bli överhettade. Som skydd mot detta stängs induktionsplattorna av automatiskt.
  Om någon av funktionslamporna till min induktionsplatta blinker betyder det att du använder fel kokkärl.
- Om du använder kokkärl av glas, keramik eller porslin, fungerar inte min värmeplatta. Den förhåller sig då som om den används utan kokkärl.

Så här tar du reda på vilka kokkärl som passar:

- Ställ ett kärl med lite vatten (3-5 mm vattenhöjd) på min kokplatta.
- Sätt på plattan på högsta värmen (läge 9).
- Ta i kärlets botten inuti med fingerspetsarna.
  Observera: Min kastrullbotten värms upp under loppet av några sekunder vid rätt kokkärl.

När mina plattor används utan eller med ej lämpligt kokkärl, blinkar en restvärmeindikering.

- **Efter ca. 10 minuter stängs kokplattan av automatiskt** medan funktionslampan fortsätter att blinka.
- **När plattan skall användas igen ställs värmevredet först på „0" och sedan på önskad temperatur.**

Nu är plattan klar att användas. Tänk på att alltid stänga av mina plattor med vreden efter användning.

När mina plattor används med tom eller tomkokad kastrull, blinkar en funktionslampa. En intervallsignal hörs och plattan stängs av automatiskt.

Du sätter på plattan igen genom att ställa värmereglaget på 0 och sedan på önskad temperatur. Inloppsöppningen för min ventilation (i skåpsockeln) får inte täckas över. Stick inte in föremål i öppningen.

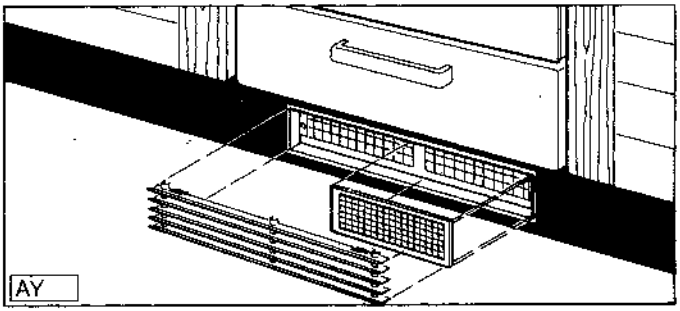
Så underhåller du min elektronik:

Luftinloppet för elektroniken till den automatiska induktionsplattan (i skåpsockeln under spisen, se även monteringsanvisningen) måste alltid rengöras när en **kontinuerlig signal** hörs.

För användaren

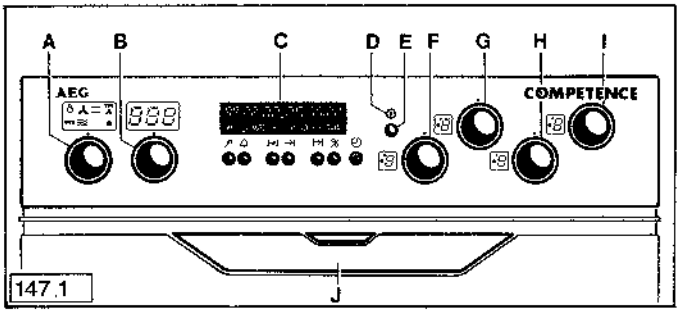
Rengöring:

- Stäng av strömmen till spisen alt. skruva ur säkringarna.
- Demontera ventilationsgallret ur skåpsockeln med en flat skruvmejsel.
- Ta bort metallfiltret (höger sida), rengör det i varmt vatten med diskmedel och placera det på **höger** sida i min elektronikmodul. Montera ventilationsgallret i skåpssockeln.
- Sätt på strömmen igen alt. skruva fast säkringarna.



SIB7-4 7/91 S

Beskrivning av spisen



A Försänkbart reglage för ugnens olika värmesätt, med elektronisk indikering

B Försänkbart reglage för ugnstemperaturen, med elektronisk indikering

C Kombinationsknapp för start och stopp av min mikrovågsugn med kombinerad drift

D Klocka med tidsangivelse, väckning, indikering för köttermometer, mikrovågsindikering (tid och effekt %), automatisk till-/frånkoppling endast för ugnen

E Kontrollampa (röd) för skyddsindikering

F Skyddskontakt

G Försänkbart reglage för **automatisk induktionsplatta** eller andra kokplattor med automatik, med elektronisk indikering och uppvärmningslampa, vänster fram

H Försänkbart reglage för automatisk kokplatta, med elektronisk indikering och uppvärmningslampa, vänster bak

I Försänkbart reglage för **automatisk induktionsplatta** eller andra kokplattor med automatik, med elektronisk indikering och uppvärmningslampa, höger fram

J Försänkbart vred för automatisk kokplatta, med elektronisk indikering och uppvärmningslampa, höger bak

K Försänkbart handtag till min ugnslucka

AUS24-6 1/92 S

Värmereglage

För att du skall kunna använda mina vred måste du trycka in det försänkta vredet så att det hoppar ut.

Mitt reglage (A) kan du vrida både åt höger och vänster från alla lägen.
Läs mer om detta i avsnitten „Kokplattor" och „Ugn".
Med mina vred (B) för ugnstemperaturen, (G, H, I och J) för de automatiska (**induktions**)plattorna måste du vara något försiktigare.
Vred (B) kan vridas till max. **280 °C** och vreden (G, H, I och J) endast åt höger (medsols) tills det tar emot.
Nollställning sker åt vänster.
När mina vred för kokplattorna sätts på, tänds de samtidigt som de inställda värdena visas ovanför eller bredvid vreden i den elektroniska indikeringen.

För att undvika att mina reglage blir smutsiga kan du trycka in dem även när de är i funktion så att de ligger jämns med spisytan (barnsäkert).

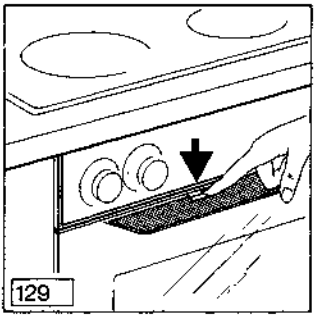
Om du vill ha någon av mina värmetyper (över-/undervärme, varmluft eller grillning med infravärme) utöver mikrovågsvärmen, trycker du på min kombinationsknapp (C). När du trycker på kombinationsknappen (C) tänds även symbolen för mikrovågsugnen ≋.

När du är klar med matlagningen stänger du av min mikrovågsugn genom att trycka på knappen (C) igen. Kontrollampan med mikrovågssymbolen ≋ slocknar.

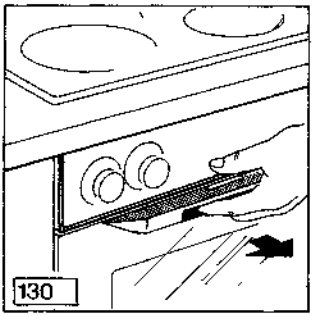
AUS24-6 1/92 S

Fäll ut handtaget:

- Tryck på knappen/pilen i mitten på mitt luckhandtag.



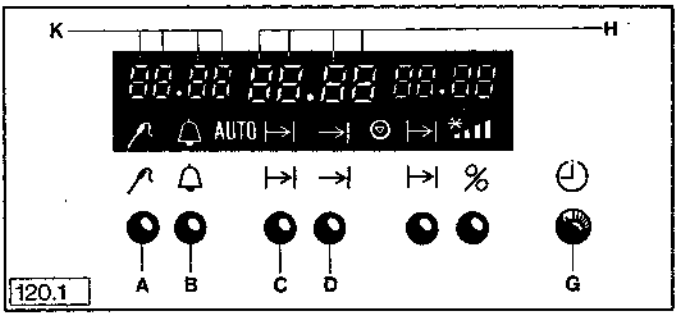
- Mitt handtag fälls ut så att ugnsluckan kan öppnas.
- Stäng min ugnslucka genom att samtidigt trycka på mitt handtag och knappen/pilen; handtaget fälls in i luckan.



Start av tiduret endast för ugnen

Så fort du har anslutit mig till nätet (samt även efter strömavbrott) blinkar indikeringen i mitt tidur med 00.00 och tid ⊢| och slut →|.

För att du skall kunna användä mig måste du först ställa in aktuellt klockslag.



Tidsinställning

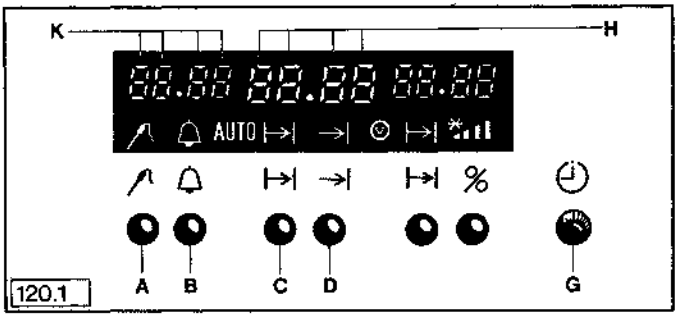
- Tryck på reglage G ⏲ så att det hoppar ut (det kan tryckas in igen när det inte behövs).
- Tryck samtidigt på reglage C ⊢| och D →|, håll de intryckta och ställ in aktuellt klockslag med mitt reglage G ⏲.

Detta bör du också känna till

Du kan avläsa aktuellt klockslag på indikering H.

Nu är min ugn klar att användas.

UH4-2 5/91 S



Inställning av tidur (ingen styrfunktion)

– Tryck på reglage B [🔔] och ställ in önskad tid med min knapp G [⏻]. Max. 99 sekunder kan ställas in. Tiden visas i rutan G. Klockslaget visas igen i rutan K. Symbol [🔔] lyser hela tiden.

I indikering K kan man se hur den inställda tiden går tillbaka.

Detta bör du också känna till

När tiden är slut ljuder en signal ca två minuter. Med knappen B [🔔] kan du stänga av signalen i förväg.

Rengöring av ugnen före användning

Innan du använder min ugn första gången skall du rengöra alla dess tillbehör (bakplåt, långpanna, kombirost osv.) i varmt vatten och diskmedel. Därefter ställer du in mitt värmereglage på symbolen över- och undervärme ⊟ och mitt temperaturreglage på 250 °C och låter den tomma ugnen stå på med stängd lucka under helst 1 timme.
Lukten som uppstår är inte hälsovådlig. **För att slippa onödig lukt bör du vädra köket under tiden.** När jag har svalnat igen rengör du min ugn på samma sätt som tillbehören med diskmedel och varmt vatten.

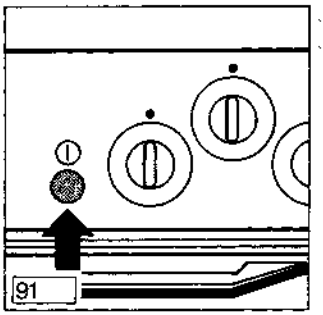
Spisskydd

Med hjälp av spiskyddet kan spisen inte sättas på utan oavsiktligen (barnsäker tack vare två oberoende funktioner).

3 timmar efter det att man sista gången vridit på ett vred stängs samtliga kokplattor av automatiskt.

Användning av kokplattorna

På grund av angivna säkerhetsåtgärder bör du gå till väga på följande sätt när du använder mina kokplattor:
- Tryck på knappen för spisskyddet, röda kontrollampan tänds
- Sätt därefter direkt på önskad kokplatta



Viktig! Skulle du råka trycka fel och glömmer att först trycka på skyddsknappen och sedan på vredet för kokplattan kan du rätta till detta genom att först ställa vredet på „0" och sätta på spisen igen i rätt ordning.
Om du lagar mat längre än tre timmar kan du snabbt sätta på och stänga av ett av mina vred (helst ett vred för en platta som inte används). Detta gör att tiden utökas med ytterligare tre timmar.
Detta lönar sig bäst efter en viss tid, t.ex. efter en eller två timmar.

Stäng av plattan

När du inte skall använda spisen mer ställer du min(a) reglage på nolläge.

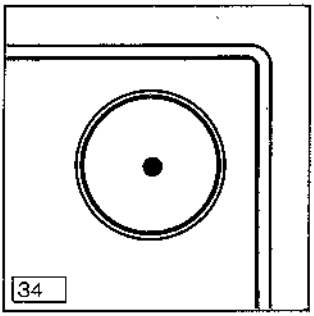
VBH 2/89 S – KOB1-2 3/91 S

Kokplattor

Utrustning

Min spishäll kan beroende på modell förses med följande typer av kokplattoren:

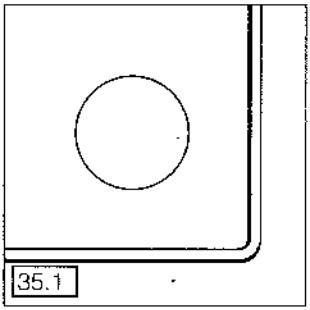
■ **Snabbplatta**
Min gjutjärnsplatta skiljer sig från normala gjutjärnsplattor genom att den är effektivare och blir snabbare varm. Den har en röd punkt som försvinner när plattan har använts ett tag och rengjorts några gånger. Inställningen sker som för övriga kokplattor.



Värmezon av glaskeramik

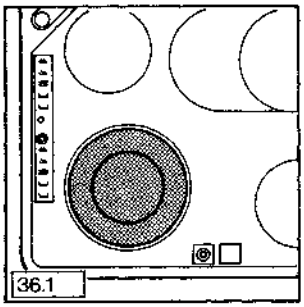
Under den mycket värmebeständiga värmezonen av glaskeramik sitter följande plattor beroende på spishällens modell:

■ **Enkrets värmezon**
Denna värmezon styrs helt med tillhörande värmevred på panelen.



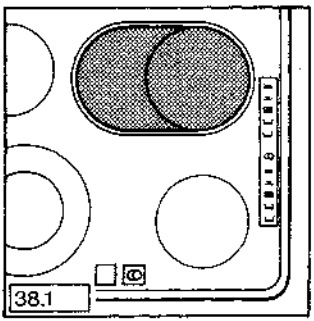
■ Tvåkrets värmezon

Inte förrän tillhörande vred har satts på kan zones andra krets sättas på med **touch-knappen** ◎ i glaskeramikzonen (fram), den röda funktionslampan lyser. Båda värmekretsarna **regleras och stängs av** med vredet på manöverpanelen.



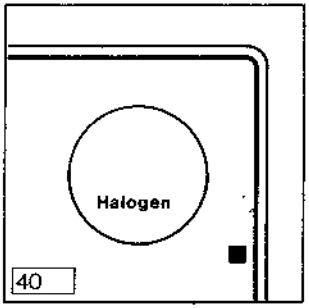
■ Stekzon

Min värme går i en krets och styrs med vreden på manöverpanelen medan värmen för „stekzonen" sätts på med **touch-knappen** ◎ i glaskeramikhällen (fram), den röda funktionslampan lyser. Båda värmekretsarna **stängs av** med vredet på manöverpanelen.



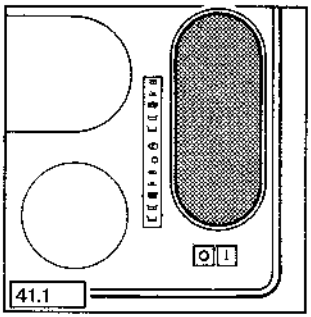
■ Halogen värmezon

Denna värmezon värmes upp med en speciellt intensiv halogenlampa som styrs med ett vred på manöverpanelen.
OBS! Koncentera inte blicken direkt på halogenlamporna i strålningselementet.



■ Värmezon för varmhållning

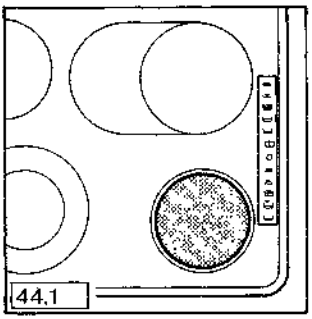
Zonen för varmhållning av mat och tallrikar sätts på med **touch-knappen** I och **stängs av** med **touch-knappen** ○.



■ Kontrollöversikt

Alla mina värmezoner har var och en fem symboler med ljussignaler som anger vilken matlagningsfunktion som gäller för olika inställningar.

Symbolerna anger följande funktioner:



= uppkokning
hård stekning

= stekning

= ångkokning / kokning

= blötläggning

= smältning

Läs även i tabellen om inställning av de automatiska värmezonerna.

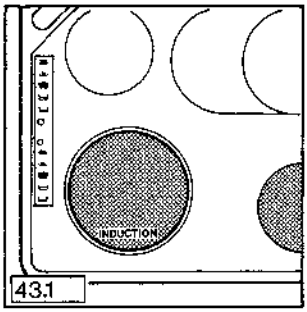
■ Restvärme

Alla mina glaskeramikzoner har var sin ljussignal som tänds på höger och vänster sida när värmezonen blir het. När värmezonen har svalnat slocknar lampan.

■ Ångutsläpp

Ångan i min ugn kan släppas ut via de utlopp som ligger bakom mina kokplattor. Läs mer om detta i avsnittet „Ugnens ångutsläpp".

■ Induktionsplatta

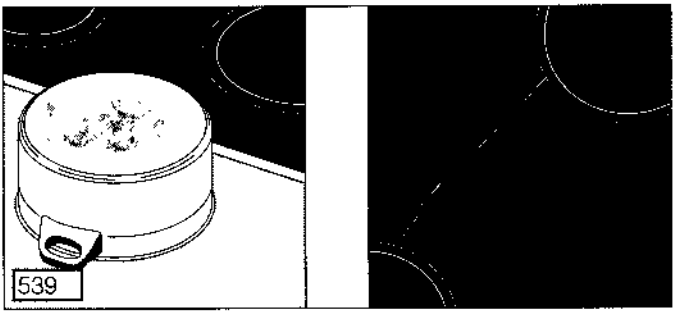


Ett elmagnetiskt växelfält gör att kastrullens eller stekpannans botten värms upp mycket snabbt på en gång.

KAG1-4 7/91 S – KAG2 2/89 S

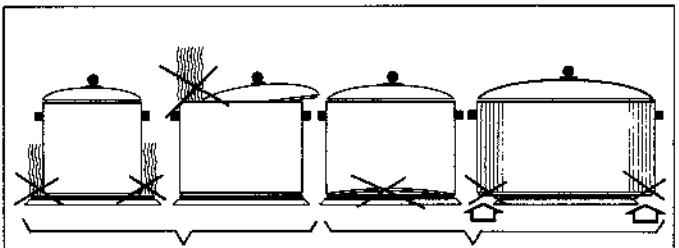
Ju bättre kokkärl, desto bättre blir resultatet.

- Ett bra kokkärl känns igen på kärlets botten och inte på tillverkningsmaterialet.
- Botten bör vara så tjock och plan som möjligt. Den får inte heller vara skrovlig (t.ex. gjutjärnsgrytor), eftersom repor kan uppstå när kärlet flyttas fram och tillbaka.
- Använd **höga kärl för vätskerik mat, då kan inget koka över.**
- Se till att emaljkärl/stekpannor inte kokar tomma. Då kan botten förstöras och repa plattan när du flyttar kärlet fram och tillbaka. Grytor och stekpannor med kanter o. dyl. har samma effekt.



- **Kärlets botten** och **kokplattan** måste vara lika stora. Se till att kastrullen står mitt på plattan. Mina plattor bör alltid vara rena. Smutsiga plattor och kastrullbottnar skadar inte bara spishällens glaskeramikyta (om sådan finnes), utan ger även högre elförbrukning.

Utnyttja eftervärmen – stäng av plattan i god tid innan maten är klar. Du slösar med energi alt. det tar längre tid om t. ex. . . .



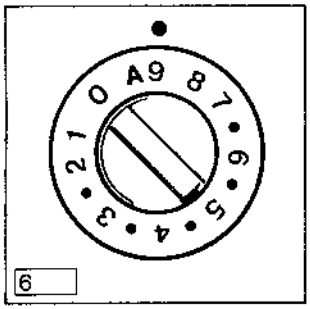
Slöseri med energi. Matlagningen tar längre tid.

Kastrullen är för liten	Locket inte sitter på ordentligt	Kastrullen har ojämn botten	Kastrullen är för stor (glaskeramik)

Användning av kokzonerna

När du har satt på en kokzon hör du hur jag börjar surra. Detta beror endast på min strålningsvärme och inkräktar inte på funktionen. Ställ **under inga omständigheter** mat i aluminiumfolie eller i plastkärl på mina heta plattor – det tycker glaskeramikytan inte alls om!

– Kokning/ stekning på den automatiska kokplattan



Utan automatik

Du kan använda mina automatiska kokplattor även utan automatiken genom att vrida till **steg 9.**
Vid **stekning** ställer du vredet för plattan på 9 tills fettet börjar bli varmt. Lägg i det som skall stekas och vrid tillbaka till 6 eller höj beroende på behovet.
Vid **uppkokning** ställer du vredet för plattan på 9. Vrid tillbaka till 1 eller 5 för fortsatt kokning. Du kan alltid använda dig av mellaninställningar som t.ex. z. B. 3 • (eller •2 endast vid elektronisk indikering).

Med automatik

Med **min automatik** slipper du koppla om till „fortsatt kokning" mellan stegen 1 och 8 (ej vid steg 9) vid **uppkokning,** om du vrider fram till bokstav A medurs förbi steg 9 (lampan för uppkokning tänds – om sådan finnes) och sedan vrider tillbaka till önskad fortsatt kokning (1-8).

Min automatik väljer rätt uppkokningstid och kopplar sedan själv om till den elförbrukning som behövs för önskad fortsatt kokning.

Automatiken alt. kokplattan kan stängas av genom att vrida tillbaka till 0.
Exempel på hur de olika lägena 1 till 9 kan användas framgår av nedanstående tabell.

KB1-1 8/90 S – KB3-2 2/91 S

Tabell kokning/ stekning för den automatiska kokplattan

Läge		Exempel	
	9	**Uppkokning**	Uppkokning av stora mängder vatten, spagetti
	7-8	**Hård stekning**	Fritering av pommes frites Bryning av kött, t.ex. gulasch Stekning av raggmunkar, oxfilé, biffar
	6-7	**Mild stekning**	Stekning av fläskkött, wienerschnitzel, cordon bleu, fläskkotlett, pannkakor, köttbullar, tillagning av redningar Svag stekning av korv, lever, ägg, fritering av klenätter
	4-5	**Kokning**	För tillagning av större mängd mat, gryträtter och soppor Ångkokning av potatis, kokning av köttbuljong
 	3-4	**Ångkokning** **Fräsning**	Bryning av grönsaker eller kött, kokning av risgrynsgröt
	2-3	**Förvällning**	Svag kokning av ris och mjölkrätter (rör om emellanåt) [1] Ångkokning av mindre mängd potatis eller grönsaker Uppvärmning av färdiglagade rätter
	1-2	**Smältning**	Omelett, äggstanning, hollandaisesås, varmhållning av maträtter, smältning av smör, choklad, gelatin
	0		Eftervärme, plattan är avstängd

[1] Endast induktionsplattor

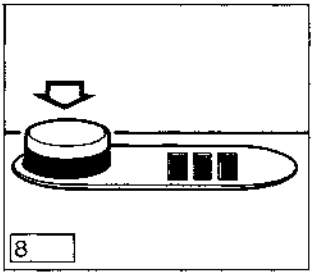
Ugn

Allmänt

OBS! Läs först igenom avsnitten „Rengöring av ugnen före användning".
Eftersom jag har en praktisk omkopplingsbar ugn kan du använda min ugn antingen med traditionell över- och undervärme, med varmluft, som mikrovågsugn eller med de två (tre) olika grillsätten – helt efter egen smak och eget recept. Läs mer om detta under de olika tillagningssätten.

– Ångutsläpp

Mitt ångutsläpp i spishällen (se bild) kan öppnas och stängas med tryckknappen. Tryck endast på knappen när kokplattorna inte används – då undviker du vidbränning. Om du ändå trycker på min knapp när plattorna är varma rekommenderar vi att använda ett föremål som t.ex. en matsked för att öppna/stänga.



På detta sätt kan du reglera fuktigheten i min ugn när du bakar eller steker och sparar vatten och energi.

Stängd: **Lossad knapp** Den röda kanten syns

Öppen: **Intryck knapp**

Under föruppvärmningen och under de första 25% av tiden kan du stänga mitt ångutsläpp när du bakar bröd eller småfranska. Då jäser brödet bättre och får intensivare färg.
Du bör även ha mitt ångutsläpp stängt när du steker, såvida du inte vill en särskilt, knaprig yta på köttet som när du t.ex. grillar fågel.

Håll dig till tabellerna för bakning och stekning.

BVE3 4/89 S – BAW1-2 2/91 S

Mina möjligheter:

- Över- och undervärme
  Här sprids värmen jämnt uppifrån och nedifrån. Steken blir härligt knaprig och saftig, men för att värmen skall kunna spridas jämnt kan du bara steka eller baka på en fals.

- Varmluft
  En fläkt sörjer för jämn varmluftscirkulation under hela matlagningen. När du bakar får kakan samma värme från alla sidor. Därför kan du steka, baka och bryna samtidigt på alla 3 falsarna. Du sparer tid och energi tack vare den låga värmen.

- Grillning med infravärme
  Här arbetar grillens värmeslinga och fläkten samtidigt. På så sätt kan du grilla eller steka större köttstycken på en fals. Denna värme är dessutom ideal för gratinering.

- Ytgrillning
  Här kommer grillstaven till full användning t.ex. för saftiga biffar och kotletter eller för helgeflundra och lax.

- Mikrovåg med varmluft
  Med denna kombinationsmöjlighet kan du mycket snabbt baka småbröd och suffléer på en fals.

- Mikrovåg med över- och undervärme
  Denna kombinationsmöjlighet passar utmärkt för bakverk som pajer etc.

- Mikrovåg med grillning med infravärme
  En kombination som särskilt passar för stekning och grillning.

- Mikrovåg med ytgrillning
  Kombinationen passar särskilt bra t.ex. för att grilla tjockare köttstycken som kotletter, kycklingbitar etc. eller för att gratinera grönsaker.

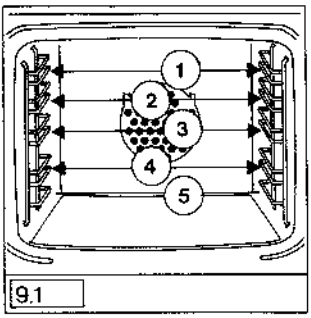
Separat användning med mikrovåg

- Separat användning med mikrovåg
  Denna värmefunktion med frya värmelägen passar utmärkt för att laga grönsaker, fräsa fisk och tina upp djupfryst mat.

EBB21 3/90 S - EBB12 6/90 S – EBB13 6/90 S

– Falsar

På båda sidor i min ugn sitter falsar för placering av plåtar, galler, långpanna på 5 olika falsar.

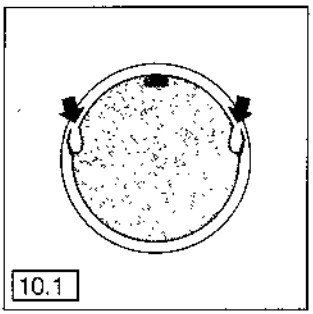


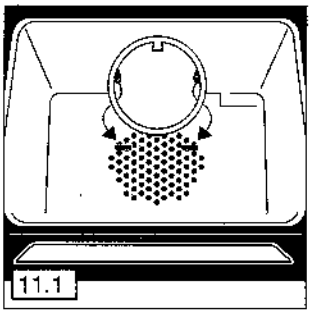
– Filter

Filtret som leveras med spisen skyddar min ventilator mot nedsmutsning. Använd alltid filtret när

- jag värms upp med varmlulft och när du steker kött i grytor utan lock eller på grillgallret (men inte vid bakning!),
- vid grillning med infravärme i långpanna eller när du grillar i stekgryta utan lock.

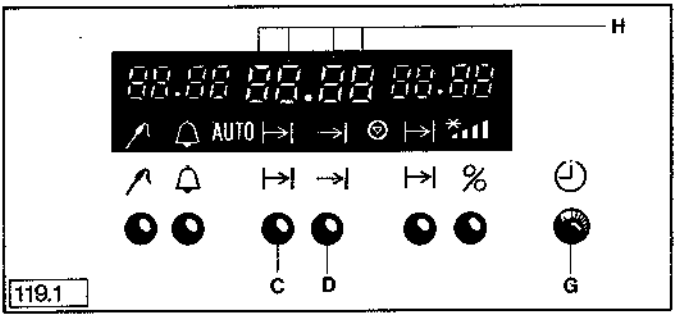
Så här använder du mitt filter:
Fatta filtret i handtaget och stick in de båda fästringarna (se bilderna) uppifrån och ned i öppningarna på ugnenss baksida. Se till att filtret sluter till öppningen exakt.
Filtret måste rengöras med jämna mellanrum. Koka rent det snabbt med diskmedel för diskmaskiner eller med såpa.





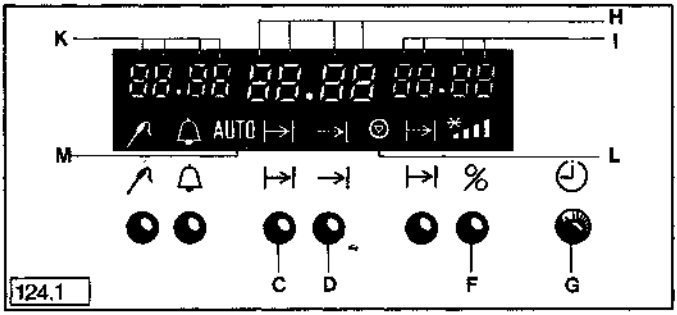
ESH1-1 6/90 S - FF1 2/89 S

Min ugn sätts endast på och stängs av automatiskt av med mitt elektroniska ur.



Mina symboler betyder:

- Ställ in **köttets kerntemperatur i °C**
- Ställ in tiden för **timern** (max. 99 minuter)
- **AUTO** lyser medan klockan går
- Ställ in tiden för **stek-** eller **baktiden** (max. 23 timmar 59 minuter)
- Ställ in tiden för **stek-** eller **baktidens slut** (max. 23 timmar 59 minuter)
- **Ratt för all tidinställning**
- Indikeringssymbol, lyser när mikrovågsvärmen är på
- Inställning av tiden för stek- eller baktiden med separat mikrovåg (1 till 99 minuter)
- Mikrovågor värmeeffekt 15/30/60/100%



Så här programmeras jag: Min ugn stängs automatiskt av utan mikrovåg

- Ställ in mitt reglage för värmesätt på rätt symbol och reglaget för ugnstemperaturen på rätt temperatur.
- Tryck på min knapp C ⊢| och ställ in önskad **tid** med ratten G ⏲. Klockslaget visas i indikeringsruta H.
- **Ordet „AUTO" lyser vid automatisk drift!**

Detta bör du också känna till

Min ugn sätts genast på och stängs av automatiskt när tiden är slut.

Efter inställd tid hörs en ca 2 minuter lång signal. Symbolerna „AUTO" AUTO och slut →| blinkar. Du kan släcka dem före tidens slut med min knapp D →|.

Kombinerad användning med mikrovåg

- När du vill använda min ugn extra med mikrovågsvärme trycker du på min kombinationsknapp ≋, symbolen tänds.
- På min klocka blinkar symbolen för mikrovågsvärme ⊛ och värmeeffekten 15% tänds.
- Vill du ställa in en högre mikrovågseffekt trycker du på min knapp F inom 10 sekunder. Håll knappen intryckt och ställer in önskad värmeeffekt med knappen G ⏲.
  Värmeeffekten ökas (till max. 100%) när knappen vrides åt höger och kan minskas från 100 till 15% när den vrides åt vänster.
- 10 sekunder efter inställningen tänds mikrovågssymbolen ⊛ och mikrovågen sätts på.

UEA4-3 5/91 S

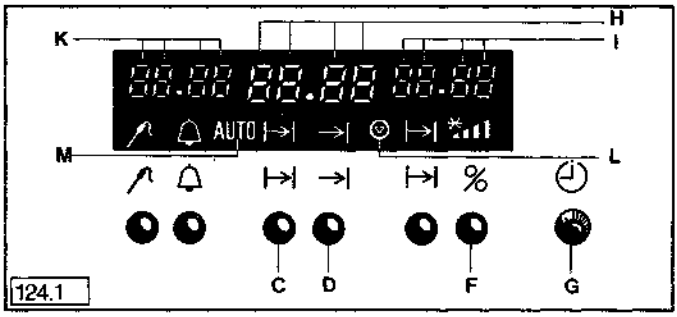
OBS! När ugnsluckan öppnas stängs mikrovågen av. När luckan stängs sätts den på igen automatiskt efter 10 sekunder.

Ugnslucka öppna/stäng

När du har bakat eller stekt färdigt ställer du mitt vred för värmesättet på 0 och vrider tillbaka mitt temperaturvred till utgångsläget. Tryck på kombinationsknappen, kontrollampan slocknar ≋.

- **Min ugn kan inte användas igen förrän ordet „AUTO" slocknar i indikering.**

Resterande tid och **slut** kan du alltid få fram under den automatiska driften genom att antingen trycka på knapp C ⊢→| eller D ⊢→|.
Om du vill stänga av automatiken ställer du mitt vred för värmesättet på 0 och vrider tillbaka temperaturreglaget till utgångsläget igen.



Automatisk påsättning och avstängning av min ugn

- Ställ in mina vred för värmesätt och temperatur enligt ovan.
- Tryck in min knapp C ⊢→|, håll den intryck och ställ in önskad **tid** med knapp G ⏲ och ställ därefter med knappen D ⊢→| in det klockslag när steken eller kakan skal vara färdig.
- Efter inställningen kan du avläsa klockslaget igen i indikeringsrutan H. Symbolerna bakningstiden ⊢→| och bakningstidens slut →| lyser.
- **Under inställning lyser mina indikeringar med ljus färg i klocken och blir sedan mörkare (spardrift).**

Detta bör du också känna till

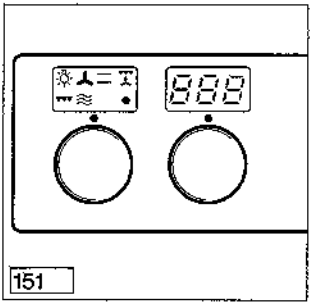
Min ugn sätts genast på och stängs av automatisk när tiden är slut.

Efter inställd tid hörs en ca 2 minuter lång signal. Symbolerna „AUTO" och slut ⊣ blinkar. Du kan släcka dem före tidens slut med min knapp C ⊣.

Min ugn kan inte användas igen förrän ordet „AUTO" slocknar i indikering. Det sker genom att min knapp D ⊣ trycks in.

Resterande tid och **slut** kan du alltid avläsa under den automatiska driften genom att antingen trycka på knapp C ⊣ eller D ⊣.
Om du vill stänga av automatiken ställer du mitt vred för värmesättet på 0 och vrider tillbaka temperaturvred till utgångsläget igen.

UEA4-3 5/91 S



Bestäm först vilket värmesätt du behöver för ugnen. Ställ sedan in programreglaget på den elektroniska indikeringen på motsvarande symbol t.ex. för varmluft. Ställ sedan in värmereglaget för ugnstemperaturen på rätt temperatur. Temperaturen visas på den i elektroniska indikeringsrutan. Vrid reglaget åt höger för högre temperatur. Den röda kontrollampan i indikeringsrutan lyser medan ugnen värms upp och slocknar när inställd temperatur har uppnåtts. Vid efteruppvärmning tänds lampan igen.
Vill du använda min mikrovåg trycker du på knappen för denna .
I mitt tidur tänds det lägsta värmeläget .
Därefter ställer du in önskad mikrovågsvärme (du kan använda mikrovågsvärmen tillsammans med andra värmesätt utan tidsbegränsning).
Ställ inte in bröd/kött förrän den röda kontrollampan slocknar första gången, om du värmer upp min ugn i förväg (se motsvarande kommentar i tabellerna). **Värm först upp ugnen utan mikrovågsvärme.**
Utnyttja eftervärmen genom att stänga av min ugn ca 5-10 minuter innan bak- eller stektiden är slut. Stäng av ugnen genom att vrida mitt temperaturreglage åt vänster till frånläget och ställ programreglaget på 0.

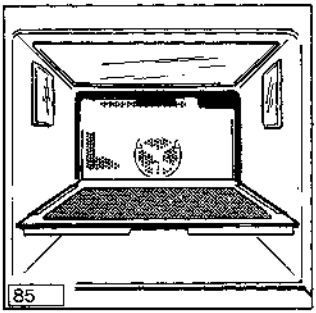
Ugnsavdelare

Min ugn med ugnsavdelare är konstruerad för dagligt bruk.

Det betyder att du kan steka kött eller fågel på upp till ca 2 kg och baka på 2 falsar.

Genom att använda mig på det här sättet sparar du in följande gentemot andra ugnar:
Energi, tid – dessutom är jag lättare att göra ren, eftersom du kan ta av skyddet för min ugnsdelare vid rengöringen.
Medan du lagar mat eller bakar i min övre ugn kan du använda den undre delen till att värma tallrikar eller till att förvara tillbehör som inte behövs.

Ugnsdelaren kan användas **för alla** värmefunktioner.

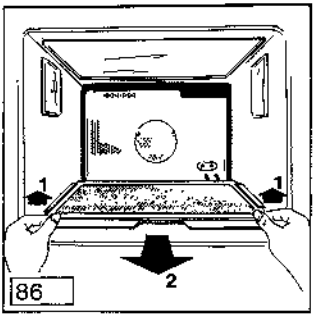


När du steker stora köttbitar eller fågel – gås, kalkon – eller bakar på 3 falsar, får du en större ugn genom att ta ut min uppvärmbara mellanbotten.

BVA1-5 5/91 S

Ta ut ugnsdelaren

Om du vill ta ut min ugnsdelare för att få en större ugn eller för att göra rent den, ställer du **mitt programvred och temperaturvredet på 0 alt. i utgångsläge.** Ugnsdelaren tar du ut genom att samtidigt lyfta den lätt **framtill (främre sidan på ugnen)** och dra ut min ugn.



Detta bör du också känna till

För din egen säkerhet låses min stickkontakt på ugnens baksida när du tar ut den uppvärmbara ugnsavdelaren.

OBS! Min uppvärmbara mellanbotten får inte användas i ugnen utan skydd!

Se alltid till att ugnsavdelaren skjuts in ordentligt tills det tar emot!

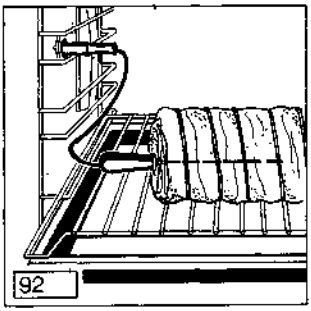
Stekning, grillning med infravärme med köttermometern

Med min köttermometer för ugnen går det lättare att steka eller grilla kött med infravärme vid normal drift och kombinationsdrift.
I spetsen på metallnålen sitter en temperaturgivare. När köttermometern sitter i min ugn, arbetar ugnen automatiskt tills temperaturen i köttets kärna är lika hög som den inställda kärntemperaturen som syns i indikeringsruten till mitt elektroniska tidur.

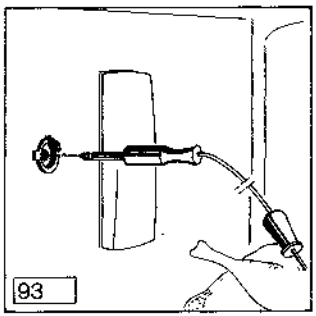
OBS! Endast det bifogade temperaturkänselorganet får användas. Som reserv får endast originaldelar från AEG användas.

Påsättning

1. Stick in spetsen om termometern så långt in i köttet som möjligt så att den hamnar mitt i köttet. Ställ in köttet i min ugn.

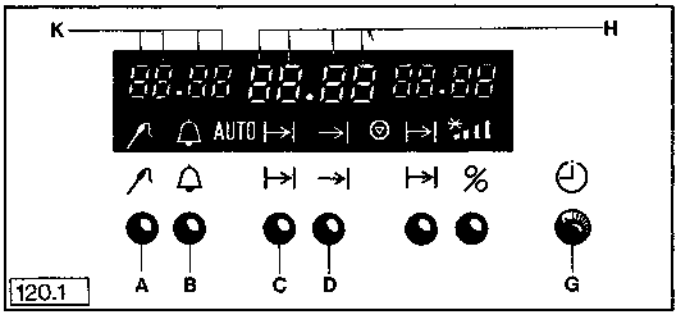


2. Stick in köttermometern med kontaktsidan i uttaget i min ugn genom att öppna uttagets skyddslock.



BFT2-2 6/91 S

3. I fönstret K till mitt elektroniska tidur anges 60 °C som grundtemperatur och symbolen köttermometer [/] blinkar.
4. Tryck på knapp A [/] på mitt elektroniska tidur, håll den intryckt och ställ samtidigt in önskad kärntemperatur med ratten G [⏲]. Exempel: 85 °C – detta värde syns till i vänster display K på mitt elektroniska ur hela tiden medan du trycker på knapp A [/]. På indikering K visas 30 °C medan symbol [/] lyser.



5. Därefter ställer du in mitt reglage för värmesätt och temperaturreglaget på rätt värmesätt alt. på rätt temperatur enligt bifogade tabell (tabell för stekning, grillning met infravärme; stektider/falslägen).

Mitt tidur visar aktuell kärntemperatur för köttet i °C i indikeringsrutan K.
För att kontrollera den inställda kärntemperaturen trycker du på knapp A [/] på mitt tidur.

Detta bör du också känna till

När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal under c:a 2 minuter och min indikering K blinkar.
Indikering K slocknar när du tar ut köttermometern ur uttaget i min ugn.
Min ugnsuppvärmning och -belysning stängs av automatiskt.
Vrid tillbaka mina ugnsreglage för värmesätt och temperatur till utgångsläget eller nollställ dem.
Medan köttermometern sitter i köttet kan du även använda min timer genom att trycka på knappen B [🔔].

Avstängning

Med köttermometern kan du värma upp vätskor (dryker) i den separata mikrovågsfunktionen. Exempel: Barnmat 35-37 °C, drycker för vuxna 50-60 °C.
Rör om innan drycken serveras. Läs informationen om mikrovåger.

Uppvärmning med separat mikrovåg och köttermometer

Tabell för olika kärntemperaturer för köttermometern

Kött	Inställning av köttets kärn-temperatur
Nötkött	
Grytstek/oxstek	90-95 °C
Rostbiff/oxfilé	
röd (engelsk)	45-50 °C
rosa (medium)	60-65 °C
genomstekt	75-80 °C
Fläskkött	
Bog, skinkstek	
Nacke	80-85 °C
Kotlettrad	
Kassler	75-80 °C
Köttfärslimpa	75-80 °C
Kalvkött	
Kalvstek	75-80 °C
Kalvlägg	85-90 °C
Får och lamm	
Fårbog	80-85 °C
Lammsadel	80-85 °C
Lammstek/lammbog	75-80 °C
Vilt	
Harsadel/bog	70-75 °C
1 hel hare	70-75 °C
Rådjurs- eller hjortsadel	70-75 °C
Bog av rådjur eller hjort	70-75 °C
Tamfågel	
Gödkyckling	80-85 °C
Gödhöns	80-85 °C
Anka	80-85 °C
Gås	85-90 °C
Kalkon	80-85 °C

BFT3 3/90 S

■ Bakformar:
Med min hjälp kan du baka kakor antingen i formar eller på plåt. Materialet som formarna är tillverkade av är mycket viktigt.

Viktiga skillnader:

1. Formar av svartplåt, ytbelagda formar och guldformar är bäst eftersom de snabbt fångar upp värmen och leder den vidare till degen. För dig betyder detta kortare baktid och mindre elförbrukning.
2. Formar av vitplåt reflekterar värmen, dvs. stöter den ifrån sig. När du bakar i sådan formar blir kakorna inte så vacker bruna och behöver stå inne längre i ugnen. Använd därför helst inte formar av vitplåt när du bakar med över- och undervärme.
3. Vid kombinerad användning med över-/undervärme och mikrovåg .
   Denna värmefunktion passar för att baka kakor med frukt på och glasyr samt kakor med liten mängd mjöl (biskvier etc.). Bakverk med mera mjöl (sockerkaka, vetebröd eller matbröd) lämpar sig ej för denna värmekombination.
   Använd endast formar av glas, keramik (glaskeramik), porslin eller värmebeständig plast (utan metallutsmyckning).

Använd aldrig bakformar av metall!
Med undantag av mina tillbehör som följer med!

Bakning – med varmluft

■ Rekommendationer

Förutom för kesotårta, biskvitårta och matbröd rekommenderas varmluft för all annan bakning, eftersom det är bättre än över- och undervärme.

När du bakar med varmluft kan du baka på flera falsar samtidigt och sparar på så sätt både tid och energi. Du kan även baka olika kakor på samma gång, t.ex. fruktkakor, vetebröd och småbröd. Observera att de olika bakverken måste ha ungefär samma baktemperatur.

Du bör också tänka på att det bildas mer ånga när du sätter in flera bakplåtar samtidigt. Detta gäller särskilt när du bakar fruktkakor. Har du frukt som är mycket fuktig, t.ex. plommon, bör du inte baka på mer än 2 plåtar samtidigt.

Har du en ugn med ugnsavdelare bör du endast sättä in en plåt med frukttårta åt gången.
Bakar du på flera plåtar samtidigt bör du hålla den översta plåten under uppsikt och eventuellt ta ut den lite tidigare.

■ Kombinerad användning med varmluft och mikrovåg.

Denna funktion passar för att baka tårtor med frukt och glasyr på (grädde eller kvarg) samt tårtor med lite mjöl (biskvit- och mandeltårtor).

Bakverk med mera mjöl (sockerkaka, vetebröd eller matbröd) bör inte bakas med denna kombination.

Använd endast bakplåtar av glas, keramik (glaskeramik), porslin eller eldfast plast (utan metallutsmyckning).

I denna funktion kan du baka på en fals!
Använd inga bakformar av metall! Med undantag av bifogade tillbehör!

■ Temperaturer och tider för bakning

När du använder varmluft behöver du i de flesta fall inte heller värma upp mig i förväg när du bakar olika sorters kakor. Undantagna bakverk hittar du i bifogade bakningstabell.

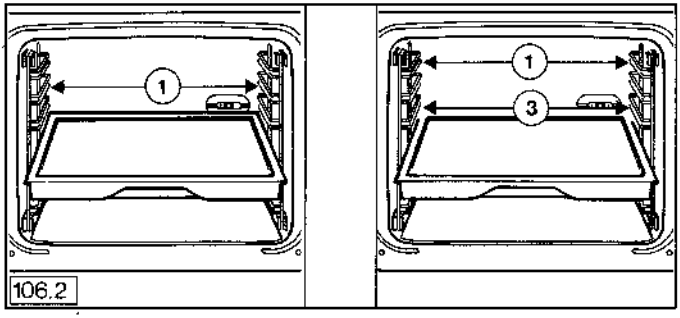
Vill du baka flera sorters kakor samtidigt bör kakorna ha ungefär samma temperatur. Baktiden kan anpassas genom att man ställer in eller tar ut brödet senare. Till att börja med kommer du att ha god nytta av bakningstabellen.

Rekommenderade temperaturer och tider i tabellen är riktvärden. I praktiken kan vissa avvikelser förekomma.

När du bakar flera kakor på bakplåt eller i formar förlänger du tiden för en plåt/form i i tabellen med c:a 10 till 20 minuter.

BHL1-1 7/91 S – BHL2-2 7/91 S – BHL3 4/89 S

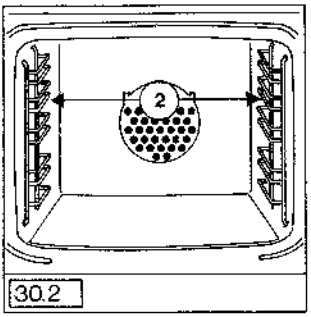
■ Bakning i ett eller flera höjdlägen, med ugnsdelare.



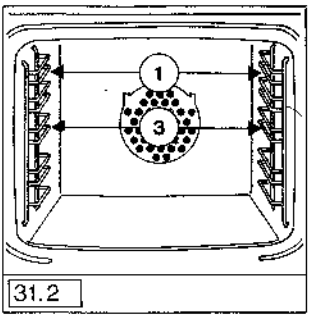
106.2

I den mindre ugnen kan du baka på **2 plåtar** samtidigt.

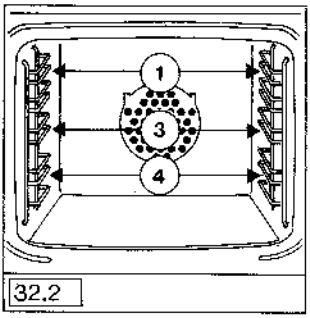
■ Bakning på en eller flera falsar.



30.2



31.2



32.2

Du kan även baka på 3 bakplåtar samtidigt.
Extraplåtar och galler kan du beställa som specialtillbehör.

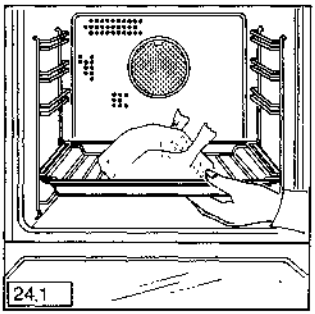
■ Välj önskat värmesätt:

över-/undervärme	
varmluft	
grillning med infravärme	
mikrovågsvärme	

tillkopplad vid alla ovan angivna värmesätt

Du känner igen dessa genom att de är tryckta med **fet stil i bifogade tabell** för falslägen och temperatur.

■ Rekommendationer
För alla 3 värmesätten gäller följande:
Kött och fisk under 1 kg bör ej tillagas i ugn.
När du använder långpanna med galler bör du ösa (t.ex. vid längre stektider) så att fett och köttsaft som rinner av inte bränns vid.



Min långpanna kan sättas in i ugnen med gallret, vilket underlättar bakning och matlagning. En tippskydd gör att tillbehöret inte kan dras ut.

BBU11 6/90 S – BBU2-2 7/91 S – BBU8-2 7/91 S

– Temperatur, stek-/ grilltid

- Ju större stek du anförtror mig, desto längre stek- eller grilltid måste du ställa in. Stek-/grilltiden är beroende av köttets art, mängd och kvalitet. I praktiken kan därför avvikelse från uppgifterna i tabellerna och recepten förekomma.
- För att ersätta eventuellt avdunstad vätska föreslår jag att du tittar till köttet/fisken då och då under stekningen.
- Efter ungefär halva stektiden bör du vända på steken/fågeln såatt den blir jämt brun runt om.

Kombinerad användning med mikrovågsugn

- När du använder ugnen kombinerat som mikkrovågsugn, sänks tillagningstiden med 30 till 50%.
  Läsa mer om steg-/grilltider och temperaturer i bifogade tabellhäfte.
  Observera informationen rätt stekkärl och typ av porslin för mikrovågsugn.

Ytgrillning

Rekommendationer

Alla platta kött- och fiskstycken (biffar, kotletter etc.) som du kan steka i stekpannan och som inte väger mer än 1 kg kan du grilla så att de blir knapriga. Salta stora stycken direkt före grillningen, de små efteråt.

Vänd på kött-/fiskskivorna efter halva grilltiden så att skivorna blir jämt grillade på båda sidor. Tunna skivor och stycken behöver du bara vända en gång, större tjocka stycken får du vända några gånger.

Placera min långpanna tillsammans met kombigallret på andra falsen uppifran.

Ställ programvredet på ytgrillning eller och värmevredet på 280 °C.

Angivna grilltider är endast riktvärden, eftersom grilltiden är beroende av köttets typ och kvalitet och din egen smak på hur du vill ha det grillat.

Har du en spis med en tvåkretsgrill bör du ställa in ugnen på grillsymbol när du grillar små mängder och på symbol vid stora mängder.

Angutsläpp: öppet

Det går lättare att göra rent långpannan och gallret om du blötlägger dem båda i varmt vatten med diskmedel direkt efter grillningen.

Värm upp min ugn 5 minuter i förväg. Grilla alltid med ugnsluckan stängd. Då sparar du energi.

Tabell för ytgrillning

Köttsort/mängd	Falsläge långpanna/galler uppifrån	Grilltid sid. 1	Grilltid sid. 2	Använd galler
Fläskkotlett, fläskschnitzel, pannbiff, kalvschnitzel, får- och lammkotlett	2.	8-10 min	6- 8 min	
Fläskfilé	2.	10-12 min	6-10 min	
Korv	2.	8-10 min	6- 8 min	
Grillspett	2.	7- 8 min	5- 6 min	
Oxfilé, kalvstek i skivor	2.	6- 7 min	5- 6 min	
Hel oxfilé, rostbiff (ca 1 kg)	2.	10-12 min	10-12 min	
Lever i skivor	2.	3- 4 min	2- 3 min	
Kyckling, halverad (varja halva 500 g)	3.*)	10-15 min innersida	10-12 min yttersida	
Fiskfilé	2.	6- 7 min	4- 5 min	
Foreller (200-250 g/st)	2.	4- 7 min	3- 6 min	
Rostat bröd	2.	2- 3 min	2- 3 min	
Smörgås	2.	6- 8 min		

***) Ta bort mellangolvet om ugnen är variabel!**

BFG3 2/91 S

- **När du lagar mat ta du bort min uppvärmbara ugnsavdelare (om sådan finnes).**
- Min varmluftsugn är verkligen mångsidig. I den kan du laga en komplett måltid på en gång. Du kan laga fisk, kött och baka kakor tillsammans. Fisken smakar inte kaka och kakorna smakar inte kött. Smak och lukt blandas inte.
- De maträtter du väljer att laga bör ha ungefär samma tillagningstemperatur.
- Använd **filtret** när du lagar fisk i form utan lock. Tillsammans med kötträtterna (se bifogade tabell för bakning, stekning och fräsning) kan du baka sådana kakor som behöver c:a 20 °C lägre temperaturer (se tabellen). Temperaturskillnader på c:a 10 °C kan jämnas ut med en kortare eller längre tillagningstid.

Vilket **falsläge** du skall använda beror på maträtten. Rätter med kort tillagningstid bör stå överst. Vill ställa in flera formar över varandra kan du använda gallret eller långpannan som avställningsyta.

Exempel på maträtter: **Ångutsläpp: öppet**
Fyllda paprikor med ris
Kesopudding

Kokkärl:	eldfasta formar
Falsläge:	ris och kesopudding: fals 5 uppifrån fyllda paprikor: fals 3 uppifrån
Värmesätt:	varmluft
Temperatur:	175-180 °C
Tid:	c:a 1 timme 10 minuter 5 minuter i eftervärme

– Konservering

- Använd endast normala konserveringsglas vid konservering (glas med gummiringar och glaslock!). Absolut inga glas med skruv-eller tryckIock och inga plåtburkar! Använd alltid färska livsmedel!
- 6 konserveringsburkar på 1 till 1½ liter får plats i ugnen. Ställ en kopp med hett vatten i långpannan så att ugnen får rätt fuktighet.
- Använd **falsläge** 4 uppifrån. Glasen får ej beröra varandra. De skall helst vara fyllda med samma innehåll och samma mängd och vara ordentligt tillslutna.
- **Sätt på** ugnen genom att ställa mitt programreglage på varmluft och temperaturreglaget på 160 °C.
- **Ångutsläpp: stängt.**
- **Håll** glasen **under uppsikt** under konserveringen.
  När vätskan **börjar** bubblar (gäller **frukt** och **inlagd gurka)** (efter c:a 45 minuter för glas på 1 liter) stänger du av ugnen, men låter glasen stå kvar c:a 30 minuter i stängd ugn. Låt känslig frukt, t.ex. jordgubbar, stå kvar c:a 15 minuter i ugnen.
  När du konserverar **grönsaker** eller **kött** ställer du in mitt temperaturreglage på 100 °C när vätskan **börjar** bubbla i de första glasen. Låt sedan glasen **koka färdigt** c:a 60-90 minuter. Stäng därefter av ugnen med mina båda reglage och låt glasen stå kvar i stängd ugn ytterligare c:a 30 minuter.

Tips för mikrovågsugn

Praktiska tips för användning av mikrovågsugnen (separat)
Livsmedel har olika beskaffenhet och tillagas i olika mängder. Tiderna och energiförbrukningen för upptining, uppvärmning eller färdiglagning är därför olika.
Hur du ställer in rätt tid och värme för olika livsmedel framgår av bifogade tabell för upptining, färdiglagning, uppvärmning med separat mikrovågsfunktion.

Tabelltider: Livsmedel utan värme, som t.ex. står i ugnen eller utanför.
När endast mikrovågsugnen används: Ställ alla maträtter på gallret på tredje falsläget uppifrån.

Färdiglagning
Låt mata koka färdigt helst under lock. Låt maten stå i ugnen utan lock endast när du vill ha skorpa på den.
Låt maten stå kvar i ugnen några minuter efter det att du stängt av ugnen.
Kylda eller frusna maträtter behöver längre tid innan de blir färdiga.
Maträtter som innehåller sås bör röras om med jämna mellanrum.

BUE2-1 2/89 S – BMH1-3 5/91 S

Grönsaker:
Koka alltid grönsaker under lock och rör om då och då. Fasta grönsaker som t.ex. morrötter, ärtor, blomkål kokas med lite vatten. Mjuka grönsaker som t.ex. svamp, paprika, tomater kokas utan vätska.

Tina ej upp djupfrysta grönsaker innan du lagar till dem, utan låt dem tina upp samtidigt med tillagningen.

Upptining
Kött:
Lägg det frysta, uppackade köttet i en glas- eller porslinskål på en vänd tallrik så att köttsaften kan rinna av.
Vänd på kötten under upptiningen. **Ställen som redan tinat täcks över med aluminiumfolie.**
Håll ett avstånd på minst 2 cm mellan aluminiumfolien och väggen i ugnen. När köttet är upptinat måste det stå kvar olika länge i ugnen beroende på dess beskaffenhet.

Smör, tårtbitar, keso:
Ta först bort aluminiumförpackningen.
Tina inte upp livsmedlen helt i ugnen, utan låt dem stå utanför (t.ex. 30-60 minuter för keso och tårtbitar beroende på mängden).

Frukt:
Vänd eller rör om försiktigt under upptiningen.

Färdiglagade rätter:
Ställ inga aluminiumskålar på gallret.
Färdiglagad mat tinas upp och uppvärmes på porslin- eller glastallrikar med lock.

Viktigt att veta om kokkärl för mikrovågsugn

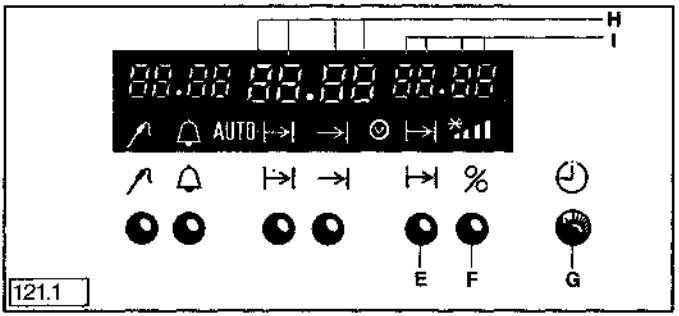
- Använd **aldrig kokkärl** med metallbeläggning i form av guldränder, silverdekor eller förkromade metallringar.
- Plastkärl får endast användas för kort upptining eller uppvärmning, om de inte är speciellt gjorda för mikrovågsugn. Brandfara föreligger om kärlen står inne för länge. Läs igenom tillverkarens uppgifter.
- Papp och papper får endast användas för kort uppvärmning. Även här föreligger brandfara om kärlen får stå inne för länge.
- Aluminiumfolie får användas att täcka över känsliga, utskjutande delar, t.ex. kanter och kycklinglår. **OBS! Avståndet mellan ugnsluckan och sidoväggen måste vara minst 2 cm.**
- Färdiglaga mat i aluminiumsförpackningar: Ta av locket på förpackningen och ställ in den i ugnen på en porslins- eller glastallrik. **OBS! Avståndet mellan ugnslucka och vägg skall vara minst 2 cm.**

Rätt kokkärl för separat användning med mikrovåg och vid kombinerad användning med mikrovåg

Kokkärl	Upptining	Mikrovåg sep.	Användningssätt	
		Uppvärmning	Färdiglagning	Kombifunktion
Glas, eldfast	x	x	x	x
Glaskeramik	x	x	x	x
Porslin, eldfast	x	x	x	x
Lergods	x	x	x	x
Plastkärl	○	○	–	–
Specialplast för mikrovågsugn, temperaturbeständig	x	x	x	○
Gladpack	–	–	–	–
Papper, papp	○	○	–	–
Galler	x	x	x	x
Långpanna	–	–	–	x
Bakplåt	–	–	–	x
Aluminiumfolie	○	○	○	○
Aluminiumförpackn. för färdiglagad mat	○	○	○	○
Bakformar av metall	–	–	–	–

x = får användas – = får ej användas ○ = kan delvis användas, se ovan

BGRM1-2 12/89 S



Separat användning med mikrovåg

Så här programmerar du Automatisk avstängning

- Ställ in värmevredet på mikrovåg ≋.
- På indikering I på mitt tidur syns 0.00, mikrovågsvärme ▟ med full värme (100%) och symbolen ↦| för mikrovåg blinkar.
- Tryck på min E-knapp ↦|. Klockslaget slocknar och siffran 1 syns i indikering H. Ställ in önskad **tid** med knappen G ⏲. Klockslaget visas igen.
- Tryck därefter på min F-knapp ▟ och ställ in önskad mikrovågsvärme i % med knappen G ⏲.
- Mikrovågsvärmen har följande effekter:

▟ (= 15% = 105 W)

▟ (= 30% = 210 W)

▟ (= 60% = 420 W)

▟ (= 100% = 700 W)

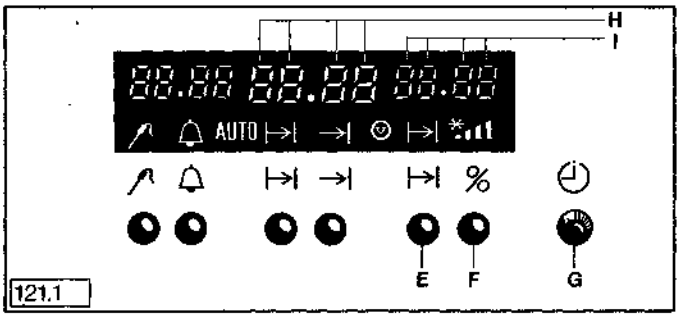
- I indikering I kan du se hur tiden går.

Öppna/stäng ugnsluckan

- Om du öppnar min ugnslucka medan mikrovågsugnen är i gång, slocknar symbol ⦿ medan symbolerna tid och värme fortsätter att lysa. Mikrovågen stängs av.
- När du har stängt luckan, sätts mikrovågen automatiskt på igen efter 10 sekunder.
  Symbol ⦿ tänds och den inställda tiden räknas baklänges i fönster I.
- När den inställda tiden är slut ljuder en signal under ca 2 minuter, indikering 0.00 och tid ↦| blinkar.

Frånkoppling

- Tryck på min E-knapp ⊢|, så slocknar signalen.
- Vrid mitt vred för värmesätten till 0-läge. **I indikering H syns klockslaget igen.**



Inställning av olika tider och värmeeffekter när ugnen enbart används som mikrovågsugn

Du kan använda min ugn med tre olika tider och värmeeffekter när du använder den enbart som mikrovågsugn.

- Ställ in vredet för värmesätten på mikrovågsugn ≋.
- Med min E-knapp ⊢| får du fram tidsangivelserna 1, 2 eller 3 i indikering H. Med knappen G →| kan du ställa in olika tider.
- Med knapparna F 📶 och G ⏲ kan du ställa in önskad värmeeffekt på 15, 30, 60 eller 100%.

10 sekunder efter det att de sista uppgifterna matats in startar min mikrovåg.

- I indikering I kan du se hur tiden går baklänges.
- Omkoppling från ett värmesteg till ett annat syns på symbolen 📶, den tidigare värmeeffekten slocknar.

När den inställda tiden är slut ljuder en signal under ca 2 minuter, indikering 0.00 och tid ⊢| blinkar.

Frånkoppling

- Tryck på min E-knapp ⊢|, så slocknar signalen. Vrid mitt vred för värmesätten till 0-läget.

I indikering H syns klockslaget igen.

UEA6-4 5/91 S

Automatisk på- och avstängning

- Ställ in vredet för värmesätten på mikrovåg ≋.
- Tryck på knapp E ⊢→ för **tid** och på knapp D →⊣ för **slut** och ställ in önskad mikrovärme i % med ratten G ⏲.
- Tryck därefter på knappen F ▟ och ställ in rätt mikrovågseffekt i % med ratten G ⏲.

I fönstret **i** syns **tiden** och i fönster **H** det aktuella klockslaget. Mikrovågssymbolen ⏷ och mikrovågseffekten ▟ lyser.

Den separata mikrovågsdriften sätts nu på och stängs av automatisk av ugnen vid det klockslag du ställt (slut).

Frånkoppling

- Vrid vredet för värmesetten till läge 0 när maten är klar.

Enbart mikrovågsugn

Använd alltid **falsläge 3** uppifrån. Gallret kan användas som avställningsyta för formar.

Tabell för upptining

Typ av livsmedel	Mängd	Tips/ anm.	Värme %	Tid min	Total tid min
Kött per bit	500 g	vänd 2 ggr täck över fett kött aluminiumfolie	30	10-12	20
Biffar	200 g	vänd 1 gång	30	4- 5	5-10
Köttfärs	500 g	dela färsen efter halva tiden, lägg bakre bitarna fram	30	8-10	10-15
Fågel	1000 g	vänd, täck över lår med aluminiumfolie	30	20-30	15-20
Fiskfilé	400 g	täck över	30	8- 9	10-15
Jordgubbar, plommon, körsbär, svarta vinbär, aprikoser osv.	500 g	täck över rör om en gång	30	10-12	10-15
Hallon	250 g	täck över rör om en gång	30	7- 8	5-10

BUA4-3 5/91 S

Livsmedel/ mängd	Värme-sätt	Inställning Temp.	Effekt %	min	Råd/ tips	Baktid min
Matbröd						
4 småfranska		200	30	3-4	På galler o.	5 i ugnen
8-10 småfranska		200	30	5-6	vänd ibland	5 i ugnen
Vitt bröd (ca 150 g)		200	30	4-5	se ovan	5 i ugnen
Fullkornsbröd Grov matbröd 1 skiva (60-80 g)	–	–	30	1-1½	Tina upp i skivor med folie över	2-3 öppet
Bröd (ca 500 g)	–	–	30	6-8	Täck över snittytan	15-20
Bakverk						
Torra kakor t.ex. mjuka kakor (ca 300 g)	–	–	30	4-5	Tinas upp på en serviett eller på tallrik utan att täcka över	5-10
Kakor på plåt (ca 350 g)		200	30	3-4	–	10 i ugnen
Fruktkakor på plåt (400-450 g)		200	30	7-8	–	10 i ugnen
En tårtbit eller övertäckt appelkaka	–	–	30	5-6	se ovan	10

Tabell Färdiglagning

Livsmedel	Mängd	Råd/ tips	Effekt %	Effekt min	Tid i ugnen min
Blomkål	500 g	tillsätt 1,25 dl vatten med smält smör	100	8-12	5
Morötter	250 g	tillsätt ½ kaffekopp vatten	100	8-10	5
Skalad potatis	250 g	2-3 matskedar vatten	100	5- 6	5
Djupfryst ärtor	450 g	2-3 matskedar	100	12-14	5
Djupfryst spenat	300 g	ingen vätska	100 + 60	5- 6 + 8-10	
Färsk fisk	500 g	under lock	100	9-11	5

Tabell Uppvärmning

Livsmedel	Mängd	Råd/ tips	Effekt %	Effekt min	Tid i ugnen min
Mjölk	2 dl	ställ en tesked i koppen	100	1½	1-2
Kaffe	1 kopp	ställ en tesked	100	1	1-2
Barnsmat	1 burk	utan lock rör om efteråt	60	1-2	
Soppa	2 dl	under lock	100	1-1½	
Maträtt på tallrik	300 - 400 g	under lock	100	2-3	

BUA4-3 5/91 S

Rengöring och skötsel

Glaskeramikhäll – Generellt

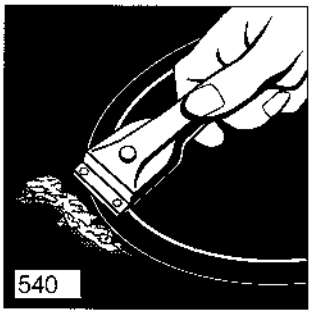
Om du har köpt mig med glaskeramikhäll, bör du iaktta följande råd även om glaskeramik är känt för att vara lättskött:

OBS! Kom ihåg att alltid rengöra hällen varje gång du använt den.

1. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel som t.ex. grovt skurpulver eller rengöringsmedel för grytor som ger repor.
2. Gör alltid rent hällen även om den bara är lite smutsig. Använd en fuktig trasa och lite diskmedel. Torka sedan av hällen med en ren trasa. Se till att inget diskmedel har fastnat ytan.
3. Gör rent hela spishällen en gång i veckan ordentligt med „Sidol-Edelstahlglanz", „Stahl-Fix" eller „WK-Top".
   Skölj sedan av hällen med klart vatten och torka rent med ren trasa. Se till att inga diskmedelsrester fastnar på ytan. Hällen kan då förstöras.
4. **Använd endast rekommenderade rengöringsmedel.**

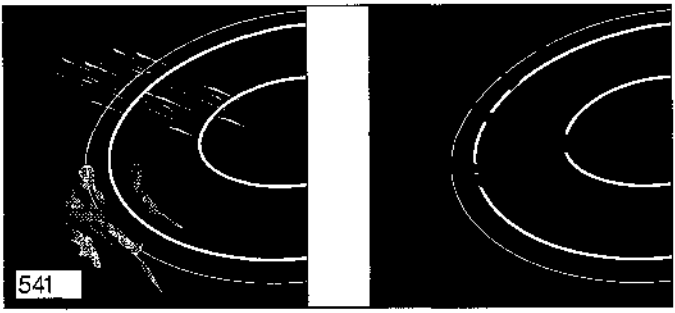
Speciell nedsmutsning

Mat som kokat över
mjukas upp med våt trasa och tas bort med **glasskrapa eller rakblad. Var försiktigt när du använder dessa – det kan lätt hända en olycka!**
Därefter rengörs hällen enligt punkt 3.



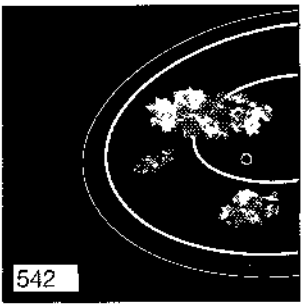
Speciell nedsmutsning

Inbränt socker, smält plast
tas bort genast med en glasskrapa medan det fortfarande är varmt. Därefter rengörs hällen enligt punkt 3.



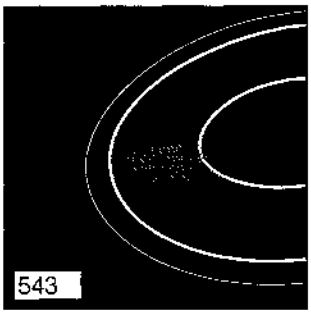
Du kan undvika skador som orsakas av socker eller sockerhaltiga maträtter genom att smörja in glaskeramikhällen med „Collo-Profi" eller „Cerafix".

Fläckar
(Kalkfläckar, pärlemorglänsande fläckar, missfärgningar som skimrar som metall (från kastruller) som bildas vid matlagningen) går lättast att ta bort när plattorna fortfarande är varma (ej heta). Använd „Sidol-Edelstahlglanz", „Stahl-Fix" eller „WK-Top". Gör eventuellt om rengöringen och följ anvisningarna enligt punkt 3.



Sandkorn
som hamnat på spishällen kan ge repor när du flyttar grytor och kastruller fram och tillbaka. Se därför till att inga sandkorn fastnar på hällen.

Avskavd dekor
Aggressiva rengöringsmedel och rispande kastrullbottnar gör att dekoren med tiden skaves av och efterlämnar mörkar fläckar.



Lämpliga puts- och rengöringsmedel samt glasskrapa kan du beställas hos AEG:s kundtjänst.

Spishäll med gjutjärnsplattor

Kraftig nedsmutsade kokplattor av gjutjärn rengörs med fint skurpulver eller tvålull. Värm upp de lätt efteråt och låt dem torka.
Observera att tvålull och skurpulver inte är lämpligt för kokplattans rostfria kant och häll, eftersom repor kan uppstå.
Genom värmebelastningen vid matlagningen kan kanten och hällen av specialstål lätt bli gulfärgade. Detta är fysikaliskt betingat (anlöpningsfärger).
Med „WK-Top" eller „Stahlfix" får du bort missfärgningen utan problem.

För att undvika rost mellan plattans kant och spishällen ber vi dig tänka på följande:
- Lägg inga avdunstade eller våta grytlock på mina kokplattor.
- Ställ endast kärl **med torr botten** på mina kokplattor.
- Se till att kärlets botten **alltid är större** än diametern på kokplattan **(den får aldrig vara mindre)** så att innehållet i kastrullen inte kan rinna ut på kokplattan.
- Värm upp mina kokplattor en kort stund när du har gjort rent dem så att ytan torkar.

OBS! Plattornas skyddslock/prydnadslock (om sådant finns) skall vara torra när du lägger på dem, de skall dessutom sluta till på insidan.

Kokplattorna kan gnidas in med lite symaskinsolja emellanåt (polera efteråt med papper) eller med andra lämpliga rengöringsmedel som du kan beställa från AEG:s kundtjänst.
Använd aldrig smör, fett el.dyl.!

Ugn

■ Allmänt
Rengör min ugn varje gång du använt den. Fettstänk är lättast att ta bort. Använd K2r ugnsrengöringsmedel eller andra liknande rengöringsmedel när ugnen är mycket smutsig.

Mitt glaskeramiktak (om sådant finnes) kan du göra rent med ugnsspray eller med en glasskrapa om det är mycket smutsigt.

Torka efter med rent vatten så att allt rengöringsmedlet avlägnas. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedlet som t.ex. grovt skurpulver eller rengöringsmedlet för grytor som kan ge repor. Lämpliga rengöringsmedlet kan du beställa från AEG:s kundtjänst.

Ugnsbelysning

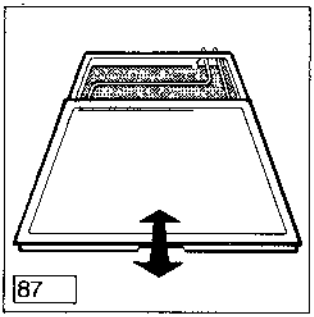
Du kan tända lampan i min ugn när du skall rengöra den. Vrid mitt ugnsreglage till lampposition ☼.

■ Grundlig rengöring:
Vid grundlig rengöring kan du **plocka bort olika delar.**

RP4-1 10/90 S – RP11-1 10/90 S

Rengöring av min uppvärmbara ugnsavdelare

Ta ut min uppvärmbara ugnsavdelare när du skall rengöra den. Det övre skyddet kan dras ut och rengöras i diskhon.



OBS! Min värmeslinga och den undre delen av ugnsavdelare får aldrig läggas i vatten eller diskas i diskmaskin.

När du har rengjort och torkat värmeslingan (framför allt dess kontakter) sätter du ihop mellanbotten igen och skuter in den i skenan i min ugn.

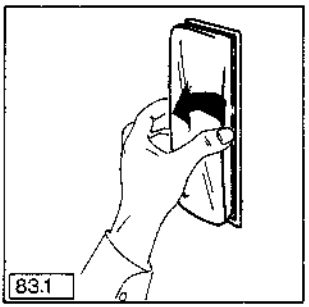
OBS! Min uppvärmbara ugnsavdelare får endast sättas in i ugnen komplett (underdel med värmeslinga och skyddshölje).

Rengöring och byte av glödlampan/lamporna

OBS! Stäng av strömmen alt. skruva ur säkringarna ur fattningen.

Skyddsglaset får endast skruvas av för hand när du skall ta bort det för rengöring eller byta ut min glödlampa/mina glödlampor.

OBS! Använd ej verktyg!

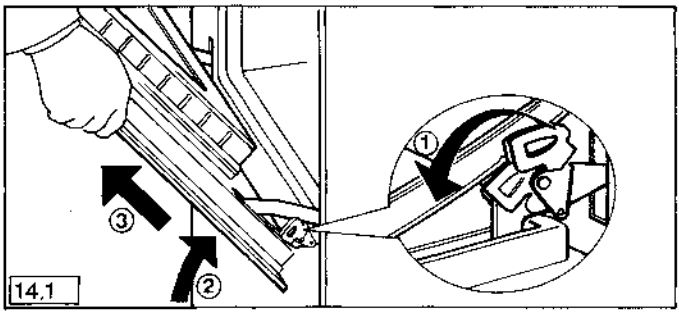


Sätt fast skyddsglaset igen när du bytt lampa/lampor.

Demontering av ugnsluckan

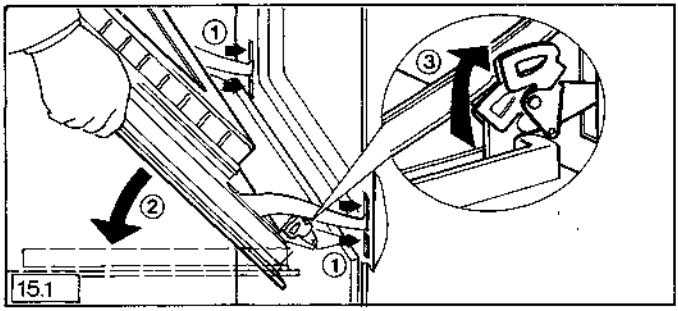
■ Så här tar du bort luckan

1. Dra upp spaken på luckans båda gångjärn (se bilden).
2. Lyft luckan i låsriktningen, dra ut den framåt **(fatta tag i sidorna – dra ej i handtaget!)**



■ Sätt tillbaka luckan så här:

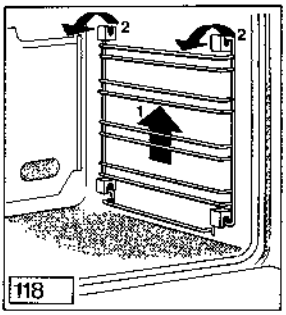
1. Skjut in luckan med båda byglarna i ugnen.
2. Fäll ner luckan, vrid tillbaka spaken (se bilden).



RP12 2/89 S

Demontering och montering av falsstegarna

■ Falsstegar
När ugnens sidoväggar skall rengöras kan falsstegarna (se bilden) tas bort.



Dra upp stegen och haka av den nedåt i sidled.
Montering i omvänd följd.

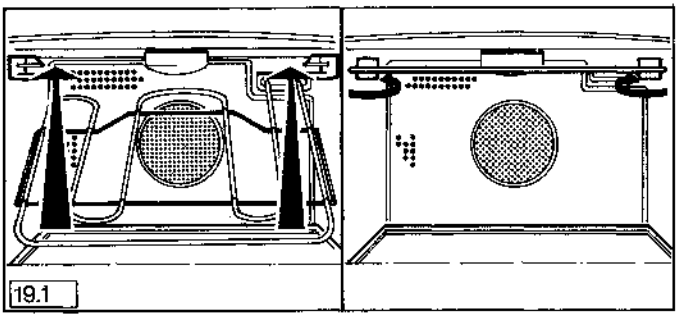
Hopfällbar grillkombination

■ Hopfällbar grillkombination
Min grillkombination med övervärme kan fällas ner från taket i min ugn när den skall rengöras.

Ställ alla reglage på min spis i 0-läge eller utgångsläge. Sänk inte grillelementet förrän du är säker på att du inte kan bränna dig.

Vrid 2 fästkrokar mot mitten. Grillelementet svänger ned så att du utan problem kan rengöra mitt ugnstak (se bilden).

OBS! Tryck inte ned grillelementet med våld. Det kan då gå sönder.


19.1

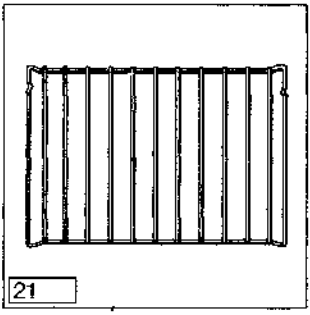
Tryck därefter upp grillelementet igen och sväng fästkrokarna bakåt så att fästet för grillelementet kommer att ligga i ingrepp mellan krokarna.

Rengöring av filtret

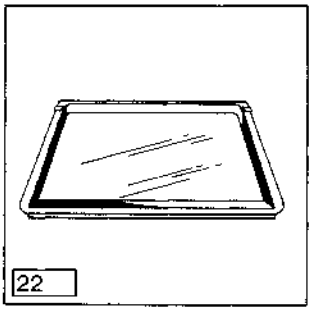
■ Filter
Koka rent **filtret** i vatten med diskmedel eller såpa.

RP18-1 10/90 S - RP20 2/89 S

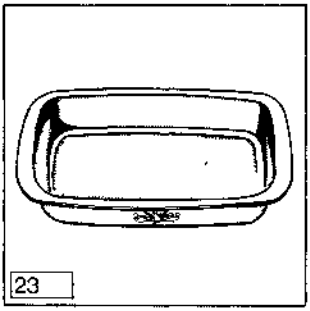
Extra tillbehör



Extra galler
för bakformar
E-nr.: 611 898 622



Bakplåt
E-nr.: 611 898 620



Stekform i glaskeramik
(för galler)
E-nr.: 611 899 660

Vad gör man, när . . .

Bristfälligheter som du själv kan åtgärda

. . . kontrollampan inte lyser?

. . . ugnen inte blir varm?

1. Kontrollera om alla reglage är rätt inställda.
2. Kontrollera alla säkringar.
3. **OBS! Se alltid till att min ugnslucke är stängd ordentligt.**

. . . när säkringar hela tiden går?

Ring en auktoriserad elektriker.

. . . ugnsbelysningen inte fungerar?

Se „Rengöring och skötsel" på sidan 117.

Min glödlampa/mina glödlampor är en förbrukningsdetalj som du följaktligen måste byta själv.

. . . när ugnen inte startar?

Kontrollera om

. . . **mitt klockslag** blinkar.
Gör den det får du ställa in tiden på nytt.

. . . **Klockans signalton** ljuder hela tiden. Tryck på knappen för att stänga av den.

. . . **Klockans siffror** lyser inte, trots att kontrollamporna lyser?

. . . **Fel uppgrifter** i tidsrutan?

. . . Det går inte att ställa in varken **stektid eller sluttid.** Antingen har du ställt in ugnen fel eller så har det varit strömavbrott. Skruva ur säkringar alt. stäng av all strömtillförsel till spisen. **Vänta en halv minut,** skruva i säkringarna alt. sätt på strömmen.
Nu kan du ställa in min klocka igen.

. . . funktionslampan för den automatiska induktionsplattan blinkar?

. . . en intervallsignal eller kontinuerlig signal hörs?

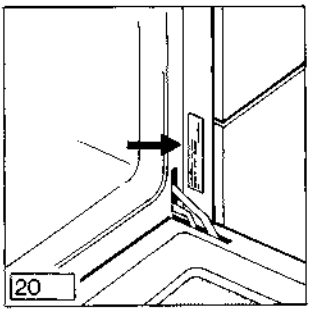
. . . Läs igenom „Säkerhetsanvisningar för användaren – induktionsplattor".

WTW1-1 10/90 S – WTW2-2 10/90 S – WTW3-1 7/90 S – WTW4-2 11/90 S

Om du trots allt anlitar service för någon av de angivna bristfälligheterna eller på grund av felaktig användning av spisen, blir du debiterad för servicekostnaderna.
Alla elektriska apparater från AEG motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser. Elektriska apparater får endast repareras av behörig fackman. Icke fackmässiga reparationer kan medföra avsevärda risker för användaren.

Service-avhjälpande av bristfälligheter

När du läst igenom felsökningsråden på föregående sida och konstaterar att annan bristfällighet måste föreligga och att du därför behöver hjälp av behörig fackman, kontakta då närmaste AEG hushållsservice. Telefonnumret finns i katalogens Gula Sidor under rubriken „Hushållsmaskiner-Service".
Då bör du först noga ha läst igenom bestämmelserna för serviceingripande som är utförligt angivna i **Konsumentköp EHL 91,** ett dokument som medföljde vid köpet. Konsumentköp EHL 91, som är gemensamt för hushållsapparatbranschen i Sverige, reglerar kostnadsfördelningen mellan köpare och säljare för avhjälpande av bristfällighet beroende på faktorer som art, uppkomst och den tid som gått sedan köpet m. m. Du skall därför alltid spara kvitto eller annan köpehandling som styrker inköpsdatum.
Servicebesök som inte är att härröra till fel enligt Konsumentköp EHL 91 debiteras.



När du kontaktar verkstaden uppge apparatens **E-nr** och **F-nr** som du finner på typskylten **(bild 20).** Du kan notera dessa nummer nedan. Uppger du dessa nummer kan serviceteknikern få med sig rätt reservdel så att reparationen kan utföras vid första besöket. I annat fall riskerar du extra kostnader för flera besök.

E-nr .....

F-nr.....

KD1-1 10/90 S

AEG

AUS
ERFAHRUNG
GUT

AEG Hausgeräte AG
Postfach 1036
D-8500 Nürnberg 1

© Copyright by AEG

H 260 202 235 – 02920.5/02 –